

Programa de especialización en gerencia y dietética institucional

Curso virtual:
**Gestión de la calidad en
los servicios de alimentación**

12.ª edición



Programa general



DEPARTAMENTO TÉCNICO DE
DESARROLLO DE
RECURSOS HUMANOS
INCAP



Programa de especialización en Gerencia y Dietética Institucional

Curso virtual:
Gestión de la calidad en los servicios de alimentación institucional

Programa general

I. Introducción

Los servicios de alimentación son organizaciones complejas que utilizan estándares ajustados a sus necesidades para asegurar la calidad. Diferentes subsistemas se integran e interrelacionan para alcanzar los objetivos de funcionamiento establecidos en los servicios de alimentación institucional (SAI), todos ellos son monitoreados por el subsistema de control y evaluación. A través de este subsistema se garantiza la calidad en cada uno de los procesos y en el resultado final entregado a los comensales.

La labor de los profesionales de la nutrición en la gerencia de los SAI es muy importante para garantizar que este subsistema funcione de una manera óptima, por esta razón el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- pone a disposición de profesionales que laboran en campo de la Dietética Institucional, el curso virtual “Gestión de la calidad en los servicios de alimentación institucional”.

Este curso, si bien está abierto a otros profesionales interesados en la temática, es el cuarto de los cinco cursos que conforman el Programa de Especialización en Gerencia y Dietética institucional del INCAP¹. Los profesionales en nutrición que aprueben el curso “Gestión de la calidad en los servicios de alimentación institucional” se les dará la oportunidad de acreditar el mismo, como parte de dicho programa.

Debido al interés de los profesionales de la nutrición en la temática, se ha programado una nueva edición que se pondrá a disposición. El curso será desarrollado y administrado por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP, y se implementará en modalidad virtual a través del [Aula Virtual del INCAP](#).

Este curso tiene una duración de **9 semanas**, incluyendo una semana de inducción sobre el uso de las herramientas del aula virtual.

II. Descripción y propósito

En el curso “Gestión de la calidad en los servicios de alimentación institucional”, la calidad se entiende como el grado de excelencia que se pretende y el control de la variabilidad en el logro de esa excelencia, para satisfacer los requerimientos de los comensales.

¹ INCAP tiene a disposición el Programa de Especialización en Gerencia y dietética institucional, dicho programa se desarrolla 100% en modalidad virtual. Al completar los cinco cursos que componen el programa el participante puede optar por el diploma del Programa de Especialización. Los cursos son: Sistemas administrativos de los servicios de alimentación institucional, Diseño y equipamiento de los servicios de alimentación institucional, Planificación de menús institucionales, Gestión de la calidad en los servicios de alimentación institucional y Gerencia y dirección estratégica de los servicios de alimentación institucional.

En los SA la calidad se puede asegurar a través del subsistema de control, que está orientado a verificar que se cumplan los objetivos planificados para llevar a cabo los procesos, lograr la inocuidad de los alimentos, orientar el desempeño del personal y mantener los costos. El control asegura que las tareas se desarrollen tal cómo se planearon y que estén acordes a los objetivos fijados a través del proceso administrativo. El control y la evaluación son medios para alcanzar la calidad, deben estar presentes en todos los subsistemas del SA y deben estar orientados hacia el desempeño y la detección y corrección de desviaciones de los estándares establecidos.

Por lo anterior, el propósito de este curso es que el estudiante pueda adentrarse en la correcta implementación y uso de los procesos de control de calidad. Los cuales buscan mejorar el esfuerzo total del SA para brindar productos, servicios y atención de calidad al comensal. Asimismo, se pueda mejorar la toma de decisiones, fundamentadas en informes de datos objetivos, recolectados durante los procesos de control y evaluación dentro del SA.

III. Competencias

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

1. Gestionar los recursos y procesos del subsistema de control de calidad necesarios para mantener la inocuidad de los alimentos en un SA.
2. Construir un modelo de manual para el subsistema de control de calidad a partir de un diagnóstico de la situación en la que se encuentra el SA de referencia.

IV. Contenido temático

El contenido del curso está distribuido en cuatro unidades temáticas, cada una con duración diferente, como se describe en el cuadro a continuación, también se enumeran los temas que se abordan en cada unidad:

Unidad 0: Inducción al Aula virtual

Unidad 1: Subsistema de control y evaluación

Subsistema de control y evaluación

Concepto de control
Ciclo de control
Principios, objetivos y políticas
Control de la calidad
Programa de control de calidad
Procedimientos y beneficios potenciales
Controles operativos

- Control de personal
- Mantenimiento de los recursos
- Supervisión

Proceso evaluativo del SA

- Factores del proceso evaluativo
- Criterios y políticas de aplicación
- Metodología e instrumentos de evaluación

Unidad 2: Inocuidad de alimentos y BPM

Inocuidad de alimentos y BPM

Concepto de calidad
 Patógenos y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
 Claves para evitar las ETA

- Higiene personal
- Evitar contaminación cruzada
- Evitar abuso de tiempo y temperatura

La cadena de los alimentos
 Compras y recepción
 Almacenaje
 Procesamiento
 Mantenimiento de los alimentos y servicio

Unidad 3: Sistemas de aseguramiento de la calidad

Sistemas de aseguramiento de la calidad

BPM: Higiene de instalaciones
 Limpieza y Desinfección
 Control de plagas
 Microbiología del agua
 Agua potable para un servicio de alimentación
 Pruebas microbiológicas

Sistema HACCP
 Normas relacionadas a la Gestión de Calidad y de Inocuidad de Alimentos

- ISO 9000
- ISO 22000
- FSSC22000

Unidad 4: Control de seguridad en el trabajo

Control de seguridad en el trabajo

Concepto de seguridad
 Accidentes
 Programa de prevención de accidentes

- Plan de primeros auxilios

V. Duración

El curso tiene una duración de **9 semanas**, incluyendo una semana de inducción sobre el uso del aula virtual. Se estima que para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje la inversión del participante debe ser de 10 horas semanales.

VI. Metodología

La modalidad es 100% virtual, a través recursos y herramientas de internet y del uso del [Aula Virtual del INCAP](#).

La mayoría de las actividades son asincrónicas y con ellas se busca favorecer la participación y el análisis crítico de la información para el aporte de soluciones y construcción colectiva del aprendizaje.

Cada participante contará con el acompañamiento de un tutor con experiencia en la temática, quien orientará y motivará el aprendizaje, resolverá dudas y fomentará el análisis crítico para la aplicación del conocimiento en el ámbito laboral.

VII. Evaluación

La aprobación del curso requiere la acumulación, como mínimo, de 70 puntos. Los cuales se irán acumulando a medida que el participante cumpla con las diferentes actividades de aprendizaje programadas y el trabajo final, además de cumplir con los requisitos de participación establecidos.

VIII. Diploma de aprobación

Los participantes que cumplan con la nota de aprobación obtendrán un diploma del curso acreditado por el INCAP con el aval de la Escuela de Estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia de la Universidad de San Carlos de Guatemala -USAC- y por el Colegio de Farmacéuticos y Químicos de Guatemala -COFAQUI-.

IX. Requisitos de participación

Requisitos del participante

1. Nutricionista graduado o estudiante de los últimos años de la carrera, que busca actualizarse en temas relacionados con la dietética institucional.
2. Se considerará la participación de otros profesionales interesados en el tema.
3. De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación.
4. Nivel técnico de inglés que permita la lectura de artículos científicos.
5. Habilidades para el desarrollo de informes técnicos (lectura, investigación, redacción, análisis e interpretación de datos).
6. Disponibilidad de tiempo para dedicar 10 horas semanales de estudio a discreción y participar en las actividades sincrónicas del programa.

Requisitos tecnológicos

Los interesados en participar deben considerar contar con las capacidades siguientes:

1. Computadora y acceso a internet estable con una velocidad mínima de 512MB (conexión por cable de preferencia), para acceder a las actividades del curso.
2. Conocimiento básico del sistema operativo de su computadora (Windows 7 o el sistema OS 9 para MAC).

3. Conocimientos básicos de software y otras utilidades como:
- Programas de computación que manejan documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones de diapositivas.
 - Correo electrónico, Internet y buscadores.

X. Fecha de inicio

- 14 de octubre de 2026

XI. Inscripción

- Para considerar su participación deberá: completar en línea la ficha de inscripción ingresando a la página: [Catálogo educativo del INCAP](#).
- Las solicitudes serán evaluadas por Coordinación y se le informará sobre su aceptación.

XII. Inversión para participación

- Inversión para participación en el curso: **USD 425.00**

XIII. Información de contacto

Para más información comuníquese a:

- Teléfono: (502) 2315-7916
- Correo electrónico: infoeducacion@incap.int